مخللات أندونيسيا











أكار - مخلل إندونيسي

مكونات أكار (مخال إندونيسي)

1. خضروات للأكار: خيار ، جزر ، كراث ، فلفل أحمر

لن نقوم بطهي أي من هذه الخضار ، لذلك يجب عليك استخدام المكودات الطازجة الممكنة حتى يكون أكار الخاص بك لذيدًا وله عمر افتراضي طويل.

2. عصير التخليل: ماء ، سكر ، ملح وخل

يمكتك استخدام الخل الأبيض المقطر أو خل قصب السكر أو خل الأرز. .

(1) خيار مقشر ومقطع إلى مكعبات ، قشر جزر ومقطع إلى مكعبات ، قشر الكراث ومقطع إلى مكعبات ، يقطع الفلفل الأحمر, (2) رش جميع الخضروات بالملح لجعلها مقرمشة أكثر, (3) اعسل وجقف الخضار. (4) اعلى الماء والسكر والملح والخل حتى ينوب السكر ، ثم أضيفي الخضار واتركيه يرتاح لمدة 10 دقائق.

خطوة بخطوة لتحضير المخلل الإندونيمسي

1. تحضير الخضار

افرك / قشر الخيار ، انزع البذور وقطعها إلى مكعبات صنغيرة. قشر الجزر والكراث وقطعهم إلى مكعبات صنغيرة. يقطع الغلفل الحار الأحمر. يرجى التأكد من أن الخيار والجزر والكراث كلها بنفس الحجم.

2. ملح الخضار

نرش الخضار المقطعة بحوالي ملعقة صنغيرة من الملح في وعاء الخلط وتترك جانباً لمدة 10 نقائق. يقلل التمليح من محتوى الماء في الخضار ويجعل المخلل أكثر هشاشة. ملح الفلفل الحار بشكل منقصل إذا كنت لا تريد مخلل حار.

اعسل الخضار تحت الماء الجاري وصفيها بمصفاة, اجلس جائبا.

3. مخلل الخضار

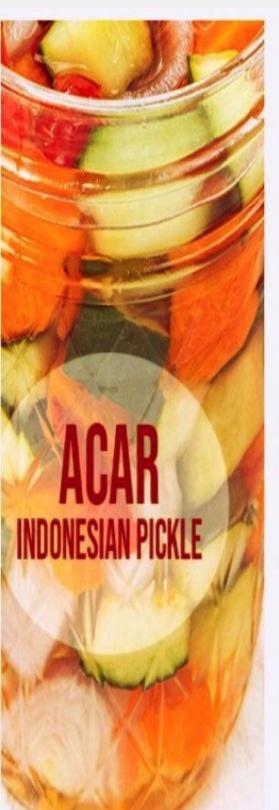
اعلى الماء والسكر والملح والخل في قدر حتى ينوب السكر. أطفلي الدار وأضيفي كل الخضار في القدر.

بعد 10 دقائق من فترة الراحة ، انقل المخلل إلى برطمادات زجاجية نظيفة. يجب أن تكون قادرًا على ملء أربعة عبوات زجاجية سعة 8 أونصات. انرك المخلل بيرد قليلًا قبل تخزينه في الثلاجة. تخزين وتقديم المخلل الإندونيسي

قم بتخزين أكار في الثلاجة, من الأفضل إراحة المخلل ليوم واحد على الأقل لتطوير النكهة قبل التقديم.

سيؤدي تخزين المخلل في عدة برطمانات صخيرة إلى إطالة عمرها الافتراضي. يجب أن يظل البرطمان عير المفتوح طازجًا لمدة تصل إلى شهرين. بمجرد الفتح ،





اکار - مخلل اندونیسی مکونات

ميتياتين

2 حبة خيار صغيرة ، ترفع البنور وتقطع إلى مكعيات

2 حبة جزر صغيرة مقشرة ومقطعة إلى مكعبات

25 فلفل تايلاندي / فلفل حار ، ترفع السيقان وتفرم

3 كرات فريسي (أو 15 كرات صيبي / أسيوي) مقتبر وبصف من كل كرات

500 مل (2 كوب) ماء

150 جرام سکر

1 ملعقة صنغيرة ملح

2 ملعقة كبيرة خل أبيض ، أو 3 ملاعق كبيرة سكر قسب / خل أرز

تعليمات

تحصير الخصار: افرك / قشر الخيار ، انزع البدور وقطّعها إلى مكعبات صغيرة. قشر الجزر والكراث وقطعهم إلى مكعبات صغيرة. يقطع الفلفل الحار الأحمر. يرجى التأكد من أن الخيار والجزر والكراث كلها بنفس الحجم. يجب أن تحصل على حوالي 3 أكواب من الخضار.

ملح الخضار: رشي الخضار المقطعة بحوالي ملعقة صغيرة من الملح في وعاء الخلط واتركيها جائباً لمدة 10 نقائق. يقلل التمليح من محتوى الماء في الخضار ويجعل المخلل أكثر هشاشة, ملح الفلفل الحار بشكل منفصل إذا كنت لا تريد مخلل حار. اعسل الخضار تحت الماء الجاري وصفيها بمصفاة. احلين حائيا.

مخلل الخضار: اعلى الماء والسكر والملح والخل في قدر حتى ينوب السكر. أطفلي الدار وأضيفي كل الخضار في القدر. بعد 10 دقائق من قترة الراحة ، انقل المخلل إلى برطمانات زجاجية نظيفة. يجب أن تكون قادرًا على ملء أربعة عيوات زجاجية سعة 8 أونسات.

تخزين المخلل وتقديمه: اترك المخلل بيرد قليلاً قبل تخزينه في التلاجة. من الأفضل إراحة المخلل ليوم واحد على الأقل لتطوير الدكهة قبل التقديم. يجب أن يظل البرطمان عير المفتوح طازجًا لمدة تصل إلى شهرين. بمجرد الفتح ، يرجى تتاول المخلل خلال أسبوع واحد.





أكار - مخلل إندونيسي مخلل إندونيسي منعش ، حلو ، حار ، مقرمش يتكون من الكراث ، والخيار ، والغلغل الحار.

> 1 کرب خیار مکعیات 1 كوب ظفل حار (اختياري) 1 كرب كرات ، مقطعة إلى نصفين إذا كانت كبيرة نصف كوب خل مقطر تصف کوب سکر نصف ملعقة صخيرة ملح

اعسل كل الخضار. قطّع الخيار إلى مكت بحجم 1/ بوصة. (إذا كنت تستخدم خيارًا أصغر حجمًا مثل الفارسي ، قم بتقطيعه بالطول ، ثم قطع حوالي about بوصة لتكوين شكل القمر). تخلص من ساق عين الطائر من الفافل الحار. قشر الكراث وقطعه إلى نصفين أو رابع أو إلى قطع أصغر يعتمد على حجم الكراث الذي تستخدمه.

في قدر صنور أو قدر ، اخلطي جميع مكودات محلول التخليل. يُغلى المزيج على دار متوسطة. أطفئ الدار وأضف الكراث على الفور. دع الخليط بيرد إلى درجة حرارة الغرفة.

أضف المكرنات المتنقبة.

رقت التحضير 10 ىقائق رقت الطبخ 10 ىقائق الوقت الكلى 20 نقيقة مكونات

لمحلول التخليل 1 كوب ماء

تطيمات

ضع أكار في وعاء زجاجي بغطاء محكم وقم بتيريده.

استمتع بأطباقك مع أي أطباق بعد بضع ساعات أو ستحتفظ بها لمدة تصل إلى 3 أسابيع في الثلاجة.





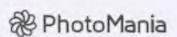


اکار تیمون (خیار مخلل اندونیسی) مکودات

14 كوب خيار مقطع (إزالة البذور)
كوب جزر مقطع (مقشر)
كوب جزر مقطع إلى قطع صغيرة) (مقشر)
كوب كراث (مقطع إلى قطع صغيرة) (مقشر)
15 قطعة من القلفل الحار الثابلاندي (أزل السيقان) - أضف المزيد حسب رعبتك المحقة صغيرة ملح (للنقع)
للتخليل:
24 ملعقة كبيرة خل أبيض
ملعقة صغيرة ملح (أضف المزيد حسب رعبتك)
ملعقة صغيرة ملح (أضف المزيد حسب رعبتك)
نصف كوب ماء ساخن

اخلطى الخيار والجزر وملعقة صخيرة من الملح لمدة 10 نقائق. شطف وصفى جيدا. في وعاء متوسط الحجم ، أضيفي الخيار والجزر والكرات والفلفل التايلاندي. صب الماء الساخن والخل الأبيض والسكر وتصف ملعقة صخيرة من الملح. حركي لضمان تغطية كل شيء بالتساوي. اضبط التوابل إذا لزم الأمر.

اتركه ليبرد حتى يصل إلى درجة حرارة الغرقة وانقله إلى برطمان زجاجي محكم الإعلاق ، وضعه في التلاجة لمدة 4 ساعات على الأقل قبل التقديم. سيبقى هذا Acar منتعشًا لمدة تصل إلى أسبوع في الثلاجة.







اكار سايور مخلل خصار المناف الماياعة من القائمة التقل إلى يسخة قابلة الماياعة من القائمة مكونات مكونات جزر | 3 خيار | 1 الكراث | 4 فلفل حار | 1 او 2 في الصور ، استخدام كل ما هو متاح ، في الصور ، استخدام كل ما هو متاح ، في الصور ، استخدام كل ما هو متاح ، وجمله ساخدًا كما يناسبك - فقط تذكر أنه كلما كان أصخر كلما كان أكثر سخونة! الخل الأبيض | 100 مل سكر | 50 غ أنا أستخدم السكر الذهبي غير المكرر للحصول على نكهة كراميل أكثر قليلاً ، ولكن يمكنك استخدام أي شيء لديك.

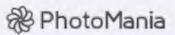
تجهيز يُقشر الجزر ويُقطِّع إلى قطع بحجم 1 سم. تقطع بذور الخيار إلى قطع متساوية الحجم. الكراث مقطعة إلى أرباع. يقطع الغافل الحار إلى شرائع رقيقة من بذور الغلقل الحار.

ملح | 2 ملعة صغيرة

خنمة

طبخ اعلى الخل والسكر والملح مع 20 مل من الماء حتى يتكانف المزيج تايلاً. ضعى الخضار المحضرة في وعاء واسكبي عليها سائل التخليل مع إضافة القليل من الماء لتغطى الخضار فقط.

احتفظ بالوعاء في الثلاجة لمدة يوم أو يومين للسماح للخضروات بالمخلل قبل التقديم. إذا كان لديك سائل متبقى بعد أكل المخلل ، يمكنك فقط إضافة المزيد من الخضار ، وريما المزيد من الملح.







كونينغ أكار مظل خضروات مع كركم مكونات جزر | 3 خيار | الكرات | 3 أو 4 تشيايز | 4 أو 5 صغير أخصر + 1 أحمر بسل أحمر | 1 ثوم متوسط | 5 أو 6 قصوص التموع | 5 عشية الليمون | 1 عسا الزنجييل | 2 سم شريحة من أوراق الليمون | 4 أو 5 زيب بذور اللفت | 30 مل من مسحوق الكركم | 2 ملعقة صخيرة خل النبيد الأبيض | 40 مل سكر | 3 ملاعق صغيرة ملح | 2 ملعقة صغيرة فلقل أبيض مطحون أحهاز يقطع اليصل إلى قطع صغيرة قطع عشب الليمون إلى تصفين ، ثم قطعه إلى شرائح رقيعة شريحة رقيقة من الزنجبيل يُقشر الجزر ويقطع إلى شرائح سميكة بطول 3 سم تقطع ينور الخيار إلى شرائح ينفس الحجم الكراث مقطعة إلى أرباع شريحة رقيقة من الفلفل الأحمر. (يتم استخدام الخضراء كاملة) أوراق الجير قم بإزالة الساق والوريد المركزي ، ثم قطعها إلى تدرائح رفيعة طلخ

طبخ ضبع البصل والشمعدانات (أو اللوز) وعشب الليمون والزنجبيل في المغرمة، قطع حتى عجبنة. سخني مقلاة (أو مقلاة كبيرة). عدما يسخن يضاف الزبت ثم العجبنة المقطعة. يُطهى بلطف لمدة 4 إلى 5 دفائق ، حتى تفوح والحثة.

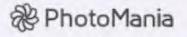
أضف مسحوق الكركم والخل والسكر والملح.

طُلُ قُلْيلاً حتى يهذا طعم الخل.

يضاف الجزر ويطهى لمدة 4 دفائق.

يُضاف الخيار والكراث والفافل الحار ويُطهى حتى تصبيح الخضار طرية ، ولكن مع قليل من

اخلطي أوراق الليمون مع كمية وفيرة من الفلفل. عادة ما يتم تقديم كوتينغ أكار على القور ، دافئ ،







آشار أندونيسي (مخلل خضروات) مکر دات 1 حية خيار كبيرة - مقطعة بالطول 11 بوصة 1/4 ملفوف - مقطع تقريبًا إلى قطع بحجم لدعة 2 جزر - مقتر ومقطع إلى بوصة وبصف 1/2 كوب حبوب طويلة مقطعة إلى قطع 1/2 بوصة 1/4 كوب فول سودائي محمص - مطحون 2 ملعقة طعام سمسم أبيض - محمض 1 ملعقة كبيرة ملح 1 ملعقة كبيرة سكر 3 ملاعق كبيرة زيت طبخ 1/2 كوب خل أرز معجون النوابل 5 الكرات 6 فلقل أحمر طارح أو لتحمل الحرارة 1 ملعقة صنعيرة مسحوق كركم Candlenuts 2 (يمكن استبدال المكاديميا المكسرات 1/4 كوب ماء تعلىمات

امرَج جميع الخضيار مع 1 مُلْعَة كبيرة مُلح. اتركيه جانبًا في مصفاة لتجنيف السائل الزائد لمدة 30 دُخِقة تقريبًا للحصول على مقرمشة.

اخلطي معجون التوابل في محضر الطعام

سخني المقالة على نار متوسطة. يُضاف الزيت التقايب معجون التوايل حتى تصبح رائحته. يُضاف الخل والماء ويُغلى المزيج. إضافة الملح والسكر إلى الدوق.

أطفئ الذار وأضف جميع الخضار والقول السوداني المطحون ويدور السمسم في المقالة وقلّب جيدًا. اتركها تبرد لتخزن في وعاء أو وعاء, احفظها مبردة في الثلاجة, أشار طعم أفضل بين عشية وضحاها بعد أن تنظور النكهات. يمكن أن يستمر لمدة 4 أسابيع.







أكار من تيمور (مخلل خضروات) مكونات 1/2 خيار 100 جرام من براعم الفاصوليا 100 جرام من الملقوف (أبيض أو أخضر أو أي نوع آخر) 4 ملاعق كبيرة خل

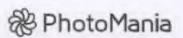
> الأعتماب والتوابل 8 كرات (تصفين) عصير 3 قصوص توم 2 فافل حار 2 ملاعق صغيرة من الزنجبيل المطحون 1 1/2 ملعقة كبيرة من السكر

يُخلى الخل مع السكر وعصير النوم والملح ومسحوق الزنجبيل. نظف الخضار وأضف الخيار (عير البنور والمقطع إلى قطع) والملفوف (مقطعة إلى قطع صغيرة). الركه بنضج لمدة 5 دقائق في مرق الخل. إذالة البنور من الفلفل الحار وتقطيعها إلى شرائح طويلة. أضفه إلى المرق. ثم أضيفي براعم الفاصوليا وإثركي المخللات تنضج لمدة دفيقة أخرى.

في استحدادات بيب ، لم يتم ذكر الكرات ، لكنها موجودة في قائمة المكونات الخاصة بها. أقوم بإضافتها إلى المزيج في المقلاة قبل براعم الفاصوليا لأن البصل بحتاج إلى وقت أطول.

يجب أن يكون البرطمان الذي يحفظ فيه الأكار نظيفًا للغاية ونظيفًا. عاليًا ما يكون التنظيف الصخم في عسالة الأطباق كافياً. قم بإزالة المطاط حتى يمكن تنظيف الوعاء بالكامل. يمكنك أيضًا عسل القدر يدويًا وتركه في الماء المعلى لمدة نقيقتين لقتل أي جرائيم.

هذا أكار من تيمور له تكهة الزنجبيل الطازجة, بيدى الخيار مثل المخللات والفافل الحار يعطيه توهج عيد الميلاد, هذا أكار حار جدا, يتناسب بشكل جيد مع طبق بسم مثل ريدانج أو سايور لوده.







مخلل خبار بالزنجبيل مكونات 3 خيار مَلْعة كبيرة من جدر الزنجبيل الطازج 2 عود قرقة 2 ورق عار 200 جرام سکر 2 ملاعق كبيرة ملح 750 مل خل 1 لنز ماء مطلوب معدات المطبخ مقلاة كنبرة Lale منتنقة مطبخ نظيقة لوح تقطيع وسكين الشيف برطمانات حفظ التحصير - 10 دقائق

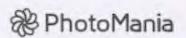
املاً المقلاة الكبيرة بالماء واتركها حتى الخليان. قم أولاً بتنظيف البرطمانات الحافظة جيدًا عن طريق عليها في الماء قريبًا, بهذه الطريقة تكون متأكدًا تمامًا من اختفاء جميع البكتيريا. قم بإزالتها بحاية من الماء باستخدام المقط وضعها على منشفة مطبخ نظيفة. تخلص من الماء واستخدم المقلاة مرة أخرى لصنع الماء الحلو والحامض.

شطف الخيار أولاً وقطّعه إلى شرائح بأي طريقة تريدها ، وتختار صنع مكعبات صغيرة. قشر جدر الزنجبيل وقطّع إلى شرائح أو قطع حسب الرعبة.

الانتهاء من مخلل الخيار بالزنجبيل - 10 نقائق

اجمع الماء والخل والملح والسكر في قدر كبير. يُعلى المزيج ثم يُصاف مكعبات الخيار ، وقطع الزنجبيل ، وورق الغار ، وعيدان القرفة التركه يطهى لمدة 10 دقائق انقسموا على برطمانات الحفظ وضبعيهم في مكان مظلم ، مثل الطابق السفلي ، لمدة تصل إلى سنة واحدة لكن خيارتا المخلل لا يدوم طويلاً!

تستخدمها في السلطات ، أو في الواقع ، في أي طريقة أخرى تستخدمين فيها المخللات عادةً استمتع!







كوبينج أكار (مخال نباتي)
مكوبات
2 ملاعق صغيرة زيت القول السوداني
2.5 سم قطعة من الزنجييل الطازج ، مفرومة ناعمأ
1 ساق عشب ليمون ، مقطع شاحب ققط ، مفروم ناعم
1 2.5 مل (12 كوب) ماه
60 مل (1/4 كوب) خل أبيض
2 ملاعق كبيرة سكر ناعم
1 خيار ليداني مقطع إلى أعواد ثقاب بطول 5 سم
1 جزرة مقطعة إلى أعواد ثقاب بطول 5 سم

خطورة

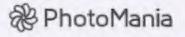
سخني الزيت في قدر صغيرة على دار متوسطة. يُضاف الزنجبيل وعشب الليمون ويُطهى المزيج مع التحريك أمدة دفيقة أو حتى يصبح عطريًا. أضف الماء والخل والسكر. يُخلى المزيج ويُقلب حتى ينوب السكر. اخفص الحرارة إلى درجة منخفضة. ينضح لمدة 5 دفائق أو حتى ينخفص قليلاً.

فَم يتَجْرِين فَسْ الْحَصْبَارِ فِي جَرِهُ معقمة.

من المهم تعقيم الجرار لمنع تشكل العنن. يمكن تعقيم البرطمانات بعدة طرق. أولاً ، اختر الجرار الزجاجية ذات العطاء المحكم. قم بإزالة أي ملصقات قديمة وثأكد من خلوها من الشقوق أو الرقائق. يُخسل بالماء الساخن والصابون ويُشطف ، ثم يُعقم بإحدى الطرق الثالية: الفون على 120 درجة مثوية. ضع البرطمانات (عمودية) والأعطية (منفصلة) على

الفرن: سخني القرن على 120 درجة مئوية. ضع البرطمانات (عمودية) والاعطية (منفصلة) على صييلية الفرن وسخنها في الفرن لمدة 20 دقيقة. أزلها واملأها فورًا بالمربى أو عيرها من المواد المحفوظة.

الموقد: ضع الجرار والأعطية في قدر عميق. عطيها بالماء البارد. اعلى الماء على ثار عالية ، خفقى المحرارة إلى متوسطة والركيه يخلى لمدة 10 دقائق. ضع منشفة ورقية في صيية الخبر. أزل البرطمانات باستخدام ملقط معدى والتركها تجف في الهواء أو تجف بمنشفة ورقية تظيفة. عسالة الأطباق: ضع البرطمانات والأعطية والأقفال المطاطية في عسالة الأطباق على أعلى درجة حرارة. أزلها وضعها على صيية مبطنة بمنشفة ورقية ؛ ستجففهم الحرارة بشكل طبيعي أو يمكنك تجفيفهم بمنشفة ورقية.







مخال خصار الدونيسي أصفر مكونات:

3 جزر ، مقطعة إلى قطع طويلة ، يطول 2 بوصة تقريبًا 1 خيار ، منزوع البذور ومقطع إلى شرائح طويلة مثل الجزر 100 جرام فاصولها خضراء ، مقطعة إلى قطع طويلة 10 كرات صعير ، ترك كله 4 حيات فلقل أحمر مقسمة إلى أرباع بطول 2 يوصنة 15 الفلفل الحار Birdseye 1 ملعقة صنغيرة خل 250 سم مكعب من الماء عليل من السكر ملح 1 ملعقة طعام زيت تباتي 1 ساق عشب ليمون ، مقطع إلى 3 قطع ، كدمات 1 ملعقة صنعيرة فلفل 2 فص توم 1 إيش من الزنجييل الطازج 1/2 ملعقة صغيرة مسحوق كركم

صب الملح في جميع الخصروات والتركها لمدة 20 دكيقة. اشطفها بالماء وصفيها اصنعي عجينة تاعمة من الثوم والترتجبيل والكركم سخني الزيت الدبائي في المقالة وأضيفي المعجون الناعم. يقلى ويقلب حثى تفوح رائحته. يُضاف عشب الليمون ويُحرُك لبضع دقائق. ويضاف الماء مع الخل والملح والسكر. يطهى لمدة يضع دقائق. تذوقه. أضف المزيد من السكر إذا كنت تحب شاي أكثر حائوة أكثر أضاف المربد من السكر إذا أضيفي الخضار وقابيهم من حين الأخر حتى تثجانس بالتوابل يرفع عن الدار عدما لا نزال الخضار مقرمشة. يجب أن يكون الطعم حلوًا وحامضًا.



تعليمات:





عطار (مخلل البوليسي حلى وحامض) مكونات

1 كجم
2 جزر كبير
200 غ من براعم الفاصوليا
2 فلفل أحمر مديب
1 لنر خل مائدة
4.0 لنر ماء
5 جرام سكر
100 جرام سكر
100 جرام مريس الزنجييل بريسك الملح والفلفل حسب الذوق

قطع أو ابشر الجزر والملقوف الأبيض. مزق براعم الفاصوليا. نقطع القلفل إلى شرائح رفيعة. اترك الماء والخل والسكر حتى يخلى. أضف الزيجيل ومدراس. يتبل بالملح والقلفل. يُسكب المزيج على الخضار ويُخزن في حوض مخلق ويُبرد لمدة 3 إلى 5 أيام على الأقل. قلب العتجر بين الحين والآخر.





وصفة أكان (مخال إنتونيسي)

مكونات:

خيار يشطف ويقطع حسب الرعية ، يمكنك تقشير الجلد إذا أردت

فتدر الكراث وقطع حسب الرعية

عيون الطيور / أرز الفلفل الحار

الخل الأبيض مع حموضة 4.5٪ (أنا شخصياً أفضل استخدام السكن أو خل ثيبا ساب المحمر بشكل

طنيعي)

السكر

ملح

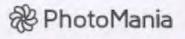
يمكنك أيضنًا إضافة الأداناس والجزر و / أو الماتجو

طرق:

في وعاء بالسنيكي / زجاجي ، أضيفي الخيار والكراث والفلفل الحار, يرش السكر والملح, قم بتخطية الغطاء ، ورج الوعاء (لا ترجه بقوة) واتركه لمدة 5 دقائق. ثم افتح الغطاء وأضف الخل, شد الغطاء المخلف وقم بتخزينه في الثلاجة, بعض الناس يحبون إضافة الماء الساخن، لا أحب إضافة أي ماء.

لذلك ، يجب أن يكون أكار الخاص بك حلوًا وحامضًا قلولاً. ومع ذلك ، فإن يعض الداس يحيون تقطيع الفافل الحار أيضًا وسيجلب الأكار الحلو والحامض والساخن قليلاً. إذا كنت تحب المذاق الحلو ، فنحن نرحب بك لإضافة المزيد من السكر.









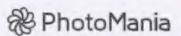
سميال الطماطم والفلفل الحار (سميال تومات)

مكونات

3 ملاعق كبيرة زيت قول سوداني
5 حيات فلفل أحمر طويلة ، مفرومة تقريبًا
6 فلفل حريف أحمر ، أو فلقل طائر ، مقروم خشداً
10 حيات من الكرات الذهبي مقشرة ومفرومة خشنة
2 طماطم مفرومة خشنة
6 قصوص أوم مفرومة خشنة
4 سم قطعة زنجبيل مقشرة ومفرومة خشنة
1 ملعقة صخيرة صلصة سمك (اختياري)
1 ملعقة صخيرة طفل أبيض
1 ملعقة صخيرة ملخ

طريقة

سخنى الزيت في مقلاة على نار متوسطة. أضيفي الفافل الحار ، والكراث ، والطماطم ، والثوم ، والثوم ، والزنجبيل واطهيه مع التحريك لمدة 5 دفائق ، ثم أضيفي بعض الماء إذا أصبح جافًا جدًا. يُنقل المزيج إلى الهاون والمدفة ويُضاف إليه صلصة السمك والفافل والملح والسكر ويُطحن حتى يصبح قوامه متماسكًا. تحقق من الثوابل واضبطها إذا لزم الأمر.
يمكنك استخدامه على الفور أو الاحتفاظ به في الثلاجة لمدة تصل إلى 5 أيام. ستتغير التكهة بعد قترة. أو د تركه يجلس ليضع ساعات قبل استخدامه. يقدم في درجة حرارة الغرفة.







سمبال القول السوداني (سمبال كاكانج) ، طماطم سامبال (سمبال طومات) ، بانتجان يصلصة القلقل الحار (تيرونج بلدو) بانتجان بصلصة الحار (Terong Balado)

بقدم 4 كطبق جانبي

مكونات

5-4 بانتجان طويل

8 ملاعق كبيرة زيت قول سودائي

2 ملعقة كبيرة من لب الثمر الهندي مذاب في 2 كوب ماء دافئ

2 فلقل أحمر طويل ، مقرومة تقريبًا

3 فلقل حريف / فلقل أحمر ، مفروم تقريبًا

10 حيات من الكراث الذهبي مقشرة ومقرومة خشنة

5 فصوص ثوم مفرومة خشلة

4 سم قطعة زنجييل مقشرة ومفرومة خشنة

2 ملعقة صخيرة ملح

1 ملعقة كبيرة سكر خام

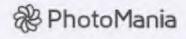
طريقة

حضري وعاءً كثيرًا بالماء البارد المملح. قطع الباتنجان إلى قطع 5 سم ، وضعها في الماء كما تذهب، اتركيهم في الماء أثناء تحضين العجينة.

لعمل العجيتة ، سخنى 1 تير إبايت من الزيت في مقالة على دار متوسطة. يُضاف القافل الحار والكراث والنوم والزيجبيل ويُطهى مع التحريك لمدة تعَيقتين تقريبًا. انقليها إلى الهاون ومدقة بالملح والسكر وطحنها حتى تصبح عجيتة ناعمة.

أضف الكمية المتبقية 7 ملاعق كبيرة من الزيت إلى مقلاة نظيفة على نار متوسطة عالية, يُضاف البانتجان المصفى ويُطهى مع التحريك لمدة 5 نقائق تقريبًا أو حتى بلين ، لكن دون أن بتقتت. أخرجى الباننجان من المقلاة بملعقة متقوبة وتخلصى من الزيت المتبقى.

أعد الباذنجان إلى المقلاة مع معجون الفلفل الحار وماء الأمر الهندي. يُعلى المزيج ويُخفض الحرارة إلى درجة منخفضة. يُطهى مع التحريك لمدة 3 دفائق أو حتى يتكانف قليلاً وينضج الباننجان تمامًا. تخدد







سمبال الفول السوداني (سمبال كاكانج) ، طماطم سامبال (سمبال طومات) ، بانتجان بصلصة الفلفل الحار (تيرونج بلدو) الحار (تيرونج بلدو) بانتجان بصلصة الفلفل الحار (Terong Balado)

سمايل القول السوداني

مكونات

2 ملعقة كبيرة زيت فول سودائي
150 جرام قول سودائي محمص
2 فلفل أحمر طويل ، مغرومة تقريبًا
3 فلفل حريف أحمر ، أو فلفل طائر ، مغروم خشداً
4 فصوص ثوم مغرومة خشدة
4 حبات من الكراث الذهبي مقشرة ومغرومة خشدة
4 سم قطعة زنجبيل ، مغرومة خشدة
2 مصير 1 ليمونة
1 ملعقة صغيرة سكر خام
1 ملعقة صغيرة ملح

طريقة

سخنى الزيت في مقلاة على نار متوسطة. يُضاف القول السوداني والقلفل والثوم والكرات والزنجبيل ويُطهى مع التحريك لمدة 3 دقائق تقريبًا. ينقل المزيج إلى الهاون والمدقة ويضاف جوز الهاد وعصير الليمون والسكر والملح والفلقل ويطحن إلى عجينة سميكة ، مع إضافة الماء كما تذهب. يمكنك استخدامه على القور أو الاحتفاظ به في الثلاجة لمدة تصل إلى 5 أيام. ستنفير التكهة بعد فترة. أو دثركه يجلس ليضع ساعات قبل استخدامه. يقدم في درجة حرارة الخرفة.





مخلل بانتجان محمص

مكونات

2 كجم (4 أرطال 8 أونصة) بانتجان متوسط الحجم (بانتجان)

60 مل (2 أونصة سائلة / 1/ كوب) زيت زيتون أو زيت باتي

1 ملعقة كبيرة ملح 750 مل (26 أوبصة سائلة / 3 أكواب) خل ببيد أبيض 375 مل (13 أوبصة

سائلة / 11 كوب) ماء 110 جم (3 أوقية / كوب) سكر

لكل برطمان ، ستحتاج 1⁄2 ملعقة صخيرة من الفلفل الأسود

1/2 ملعقة صبغيرة رقائق أو 1 فاقل أحمر كامل

2 أوريخونو 2 فصنوص توم مقشرة

زيت الزيتون البكر الممتاز أو الزيت الدائي لتعطية الباندجان

تطيمات

وقت التعقيم: 20 دقيقة ، بالإضافة إلى 15 بقيقة للمعالجة الخرارية (اختياري - انظر الملاحظات) تصفع: 4 عبوات سعة 500 مل

سخنى الفرن مسبقًا إلى 200 درجة مثوية (400 درجة فهريهايت). قطع الجزء الطوي والسقلي من كل بانتجان ، ثم قطع كل بانتجان طوائيًا إلى أرباع. ضعيها على صينية خيز ، ورشى عليها زيت الزيتون ورشى الملح. شوي لمدة 20 دقيقة ، أو حتى بيدا البانتجان في أن يلين ويتحول إلى اللون البنى عند الحواف.

عقم البرطمانات والأعطية (انظر الملاحظات).

اصنع المحلول الملحى عن طريق خلط الخل والماء والسكر في قدر متوسط الحجم عير متفاعل. يوضع على دار خفيفة ويقلب ليذوب السكر. ارفعي الحرارة واتركيها على دار هادئة لمدة 5 دقائق. عدما تبرد البرطمادات بما يكفي التعامل معها ، أضف الفلفل ورقائق الفلفل الحار إلى كل برطمان. صفى أي سائل زائد من الباننجان ، ثم قم بتحثة كل وعاء نصف مليء بالباننجان. أضف أعصان الأوريجانو وقصوص الثوم ، ثم ضع الباننجان المتبقى في الباننجان.

صب المحلول الملحى الساخن فوق الباننجان ، وملء كل برطمان بذلاتة أرباع الطريق فقط, قم بإزالة أي فقاعات هواء عن طريق النقر بلطف على كل برطمان على سطح العمل وتحريك سكين زيدة تطيف أو عيدان حول داخل الجزار لتحرير أي جيوب هوائية مخفية.

صب كمية كافية من زيت الزيتون لتغطية الياذنجان بالكامل. امسح حواف البرطمانات بمنشفة ورقية أن قطعة قماش ميالة وأعلقها على الفور.

اتركيه ليبرد على المنصدة ، ثم خزنه في الثلاجة لمدة تصل إلى 3 أشهر ، أو قم بمعالجة البرطمانات بالحرارة (انظر الملاحظات) لمدة 15 دقيقة واحفظها في مكان بارد ومظلم لمدة تصل إلى عام واحد. بمجرد فنحه ، احفظه في الثلاجة واستخدمه خلال شهرين.

إذا تجمد الزيت في الثلاجة ، اترك البرطمان في درجة حرارة الغرقة لمدة ساعة أو تحو ذلك قبل التقديم.







(مخلل الخيار الأندوبيسي)

مكونات

بصل مقطع شرائح رقيقة - 1/2

طُفل تشيلي ، شي مفتوح جانب واحد - 1

سكر - 3 إلى 4 ملاعق كبيرة

ملح - 1 ملعقة صغيرة

الفلفل - 2 أو 3

خل أبيض - 3/4 كوب

ماء - 1/4 كوب

الخيار ، مقطع إلى شرائح 1/4 بوصة - 1

طريقة

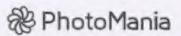
يُضاف البصل والفلفل الحار والسكر والملح وحبوب الفلفل إلى قدر متوسطة الحجم عبر متفاعلة ويُخلى المزيج على دار متوسطة إلى عالية. يُضاف الخيار ويُغطى بإحكام ويُرفع عن الدار. توضع جادبا وبترك لمدة 30 إلى 40 دفيقة.

يتقل الخيار والسائل إلى وعاء تخزين ويبرد جيدًا قبل التقديم. ستبقى طازجة في الثلاجة لمدة تصل الي أسبوع.

ACAR KETIMUN تبايدات

يمكن تقشير الخيال ويذره وتقطيعه إلى تصف قمر إذا أردت.

أضف 2 أو 3 فصوص كاملة لمزيد من الدكهة.







مكونات أكار (مخلل إندونيسي) إنها 1 جزرة. حضري 2 من الخيار. تحضير البصل (الكراث). إنه من القلق الحار. أنت بحاجة إلى الخل الأبيض. تحضير الملح. إنه من السكر.

أنت بحاجة إلى الماء.

راب بجاج باقلو مع سلطة جاردن. تعلم كلمة "مخلل" والمفردات الأخرى ذات الصلة بالإندونيسية حتى تتمكن من التحدث عن الوجبات الخفيفة بتقة. المزيد من مقردات الوجبات الخفيفة بالإندونيسية. ترجمة وتحريف "أكار"، الإندونيسية الإنجليزية قاموس على الانترنت. "d Jenis yang "gurih" (acar sayur)، rousong (abon engambil bahan-bahan seperti cai zha (acar sayur)، daging babi) dan المزيد من الكلمات الإندونيسية للخيار المخلل. أكار مينتمون.

ACAR (المخالات الأندرنيسية) خطوة بخطوة

نقطح جميع الخصار ، للخيار يزيل كل البنور لجعلها مقرمشة.

اسلقى الخل والماء والملح والسكل المبلغ حسب نوقك. بييما لا تزال ساخته ، أضيفي الخصان والخلطيها جيدًا وتأكدي من نقع كل الخضار في ماء الخل.

يصنع الإندونيسي أيضاً نوع الحلوى tumpeng (لقد قمت بتحميل صنورة للعينة أيضاً) وهو بالطبع ليس سوى روعة الحلويات :) بعض الأنتخاص أكار (مخلل الخيار الإندونيسي): الجزر. أفضل وصفات السلطة الإندونيسية على السلطة الأندونيسية اللذيدة ، ناهو تيلور (سلطة التوقو الأومليت الإندونيسية) ، سلطة سري واسانو الإندونيسية سيئة السمعة. Acar هو نوع من مخلل الخضار مصنوع في إندونيسيا وماليزيا وسنغاقورة. إنها نسخة مترجمة من Mughlai Achaar.









